総合カタログ

2010. 4

-60℃の食品革命

DAIREI

スーパーフリーザー技術のパイオニア

ダイレイ

http://www.dairei.co.jp

みんなで止めよう温暖化
チーム・マイナス6% www.team-6.jp

素材にこだわるプロが選んだ。超低温「−60℃」

超低温(−60℃)の世界では

①タンパク質の酵素分解が抑制される

②脂肪の酸化が抑制される

だから ➡ 新鮮長持ち!

一般の冷凍庫 −20℃ VS 超低温冷凍庫 −60℃

食べ物の劣化や腐敗とは、タンパク質の酵素が分解されたり脂肪が酸化することです。
−60℃まで冷やすことによりこの化学変化をほぼ防ぐことができるのです。

【かつお】約6ヶ月保存

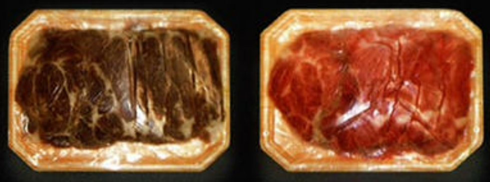
一般の冷凍庫 −20℃　　超低温冷凍庫 −60℃

【まぐろ柵】約2年6ヶ月保存

超低温冷凍庫 −60℃

一般の冷凍庫 −20℃

【馬肉】約1年6ヶ月保存



一般の冷凍庫 −20℃　　超低温冷凍庫 −60℃

「無風」が良い理由。もちろん霜取り機能もありません。

ダイレイ製品は、庫内を風で対流させない無風タイプ。庫内壁面から発生する冷気のみでシンシンと冷やすので、大切な食材は水分を奪われることなく、みずみずしく新鮮な状態で冷凍保存されるのです。

また、霜取り機能は、一時的に庫内を0℃以上に上げること。一度溶けた食材を再凍結することは良い訳がありません。再凍結は食材を劣化させる要因です。また氷の結晶が大きく成長して、食材の細胞を壊します。結果として、解凍時のドリップの原因になるのです。

−60℃ サイズ別ラインナップ

100ℓ　200ℓ　300ℓ　400ℓ　500ℓ

DFM-70　DF-140D　NEW DF-200D　DF-300D　DF-400D　DF-500D

スーパーフリーザー〈DFシリーズ〉 −60℃

新鮮保存・実績ナンバーワン!

待望の200ℓサイズ新発売!!ラインナップ充実!!

素材の旨さを逃さない

無風式で食材が乾燥せず、そのうえ、超低温−60℃だから食材の鮮度をしっかり保って、色も鮮やかに長期保存ができます。

コスト削減!

時価で変動する仕入れコストの削減や繁忙時間を避けた計画的な仕込み・生産と売り時に応じた販売、人員の有効稼動などが可能です。

安全な食材の提供

−60℃保存は、食材の脂肪の酸化と乾燥を防ぎ、タンパク質の分解を抑えて鮮度を保つので、保存料や添加物を使用せずに、安心な食材・料理・商品の提供を助けます。

"デジタル温度表示機能"搭載 >>>

DF-200D

COSEL EP-65 フロン規制対応商品

133ℓ

DF-140D	**380,000円(税別)**
外形寸法	W720×D703×H850mm
有効内容量	133ℓ
電　源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	442/449W
製品質量	59kg

191ℓ

NEW

DF-200D	**440,000円(税別)**
外形寸法	W925×D703×H855mm
有効内容量	191ℓ
電　源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	373/396W
製品質量	64kg

284ℓ

DF-300D	**500,000円(税別)**
外形寸法	W1,260×D703×H850mm
有効内容量	284ℓ
電　源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	536/562W
製品質量	76kg

368ℓ

DF-400D	**580,000円(税別)**
外形寸法	W1,560×D703×H850mm
有効内容量	368ℓ
電　源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	481/495W
製品質量	88kg

476ℓ

DF-500D	**710,000円(税別)**
外形寸法	W1,662×D767×H890mm
有効内容量	476ℓ
電　源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	524/472W
製品質量	107kg

スーパーフリーザー〈DF-mini〉 −60℃

ワイド555㎜のコンパクトな
超低温冷凍庫を商品化

COSEL EP-88 フロン規制対応商品

DFM-70	**260,000円(税別)**
外形寸法	W555×D633×H875mm
有効内容量	70ℓ
電　源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	266/202W
製品質量	43kg

スーパーフリーザー〈DFSタイプ〉納期問合せ製品 −60℃

高鮮度での長期保存が可能
塩水や水かかりも安心の
ステンレス貼り

[主な特長]

①使用現場での塩水や水かかりを考慮したステンレス貼りボディ

②冷凍/保冷能力が高く、独自開発の冷却システムで省エネ効果も向上

③オリジナル冷媒採用によりオゾン層破壊係数ゼロ、環境にも配慮

"デジタル温度表示機能"搭載 >>>

COSEL EP-65 フロン規制対応商品

DFS-500D	**810,000円(税別)**
外形寸法	W1,662×D767×H905mm
有効内容量	476ℓ
電　源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	524/472W
製品質量	117kg

外装ステンレス(SUS304)

DAIREI PRODUCTS

縦型無風 スーパーフリーザー

大好評！
省スペース・種別保存で
大切な食材を
効率的に管理

分別管理に最適な
引出し式収納庫を採用

〈GSタイプ〉 −55℃〜−60℃

[主な特長]
①超低温を縦型で実現
②まぐろはもちろん各種食材に使用可能

引き出しが１段増えて
８段になりました

−55℃〜−60℃ ※1

NEW

COSEL EP-69
new refrigerant
CFC=0% HCFC=0%
フロン規制対応商品

GS-362	新価格 570,000円(税別)
外形寸法	W660×D710×H1,840mm
有効内容量	284ℓ
電　源	AC100V　1φ 50／60Hz
消費電力	452／423W
製品質量	80kg

※1　ただし、−60℃は連続運転時

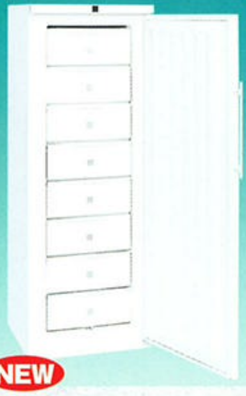
〈SDシリーズ〉 −30℃

[主な特長]
①検食保存に多数使用実績
②中華・冷凍パン生地他、他目的に使用可能

検食保存に最適

ノンフロン製品

引き出しが１段増えて
８段になりました



NEW

SD-136	198,000円(税別)
外形寸法	W555×D651×H850mm
有効内容量	101ℓ
電　源	AC100V　1φ 50／60Hz
消費電力	85／97W
製品質量	42kg

SD-318	398,000円(税別)
外形寸法	W660×D710×H1,840mm
有効内容量	284ℓ
電　源	AC100V　1φ 50／60Hz
消費電力	136／134W
製品質量	75kg

SD-521	498,000円(税別)
外形寸法	W750×D792×H1,725mm
有効内容量	472ℓ
電　源	AC100V　1φ 50／60Hz
消費電力	124／136W
製品質量	99kg

スーパーフリーザー 〈Dシリーズ〉 −30℃

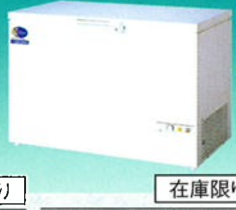
プロのニーズに
応えるパワフル冷凍

[主な特長]
①上扉チェストタイプ
②収納バスケット付属
③温度異常を報知する警報ランプ装備

近日モデルチェンジ予定

在庫限り

在庫限り



在庫限り

D-201	240,000円(税別)
外形寸法	W720×D690×H840mm
有効内容量	180ℓ
電　源	AC100V　1φ 50／60Hz
消費電力	228／235W
製品質量	42kg

D-271	270,000円(税別)
外形寸法	W920×D690×H840mm
有効内容量	250ℓ
電　源	AC100V　1φ 50／60Hz
消費電力	238／248W
製品質量	50kg

D-396	350,000円(税別)
外形寸法	W1,260×D690×H840mm
有効内容量	365ℓ
電　源	AC100V　1φ 50／60Hz
消費電力	242／258W
製品質量	62kg

チェストフリーザー 〈NPAシリーズ〉 −25℃

高性能と
経済性を両立

[主な特長]
①冷気が逃げにくい上扉式
②収納バスケット付

ノンフロン製品

NPA-271	198,000円(税別)
外形寸法	W920×D690×H840mm
有効内容量	250ℓ
電　源	AC100V　1φ 50／60Hz
消費電力	149／148W
製品質量	50kg

NPA-396	230,000円(税別)
外形寸法	W1,265×D690×H840mm
有効内容量	365ℓ
電　源	AC100V　1φ 50／60Hz
消費電力	150／141W
製品質量	65kg

NPA-506	298,000円(税別)
外形寸法	W1,560×D690×H840mm
有効内容量	464ℓ
電　源	AC100V　1φ 50／60Hz
消費電力	172／152W
製品質量	78kg

超低温冷凍ショーケース
〈HFG シリーズ〉 納期問合せ製品

−50℃ ※2

鮮度で勝負!

まぐろ・海老・カニなど
高級魚介類を
効果的にディスプレイ

[主な特長]
①−50℃をキープしながら食材をスッキリ見せる、世界初の超低温冷凍ショーケース
②魚介類をはじめ牛刺や馬刺などの高級食肉にも最適
③厳しい温度管理に対応
④特殊混合冷媒(フロン規制HFC対応)を使用

HFG-140D	420,000円(税別)
外形寸法	W730×D665×H830mm
有効内容量	133ℓ
電　源	AC100V 1φ 50／60Hz
消費電力	421／460W
製品質量	60kg

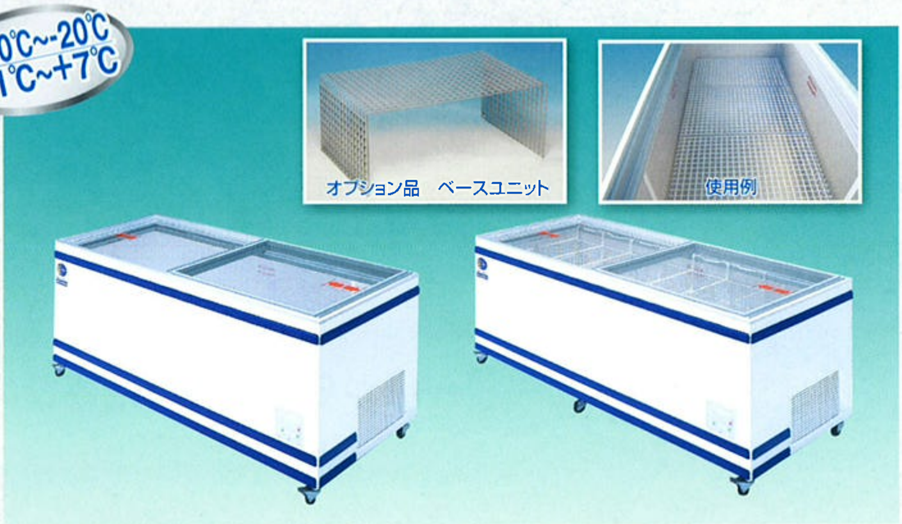
HFG-300D	520,000円(税別)
外形寸法	W1,270×D665×H830mm
有効内容量	284ℓ
電　源	AC100V 1φ 50／60Hz
消費電力	460／530W
製品質量	77kg

HFG-400D	600,000円(税別)
外形寸法	W1,570×D665×H830mm
有効内容量	368ℓ
電　源	AC100V 1φ 50／60Hz
消費電力	520／640W
製品質量	90kg

ジャンボ無風冷凍 冷蔵切替式ショーケース
〈GTXSシリーズ〉

冷凍 -30℃~-20℃
冷蔵 -1℃~+7℃ ※2

アイスクリームから魚介類食肉まで
冷凍食品の大量ストックと販売に



[主な特長]
①電気代が節約できる省エネ・節電設計
②庫内温度が外気温の影響を受けにくいスライド扉仕様
③庫内温度−30℃時、外気温25℃でも曇りにくい特殊強化ガラス扉を採用
④無風冷却方式だから乾燥による品質変化を防止
⑤冷凍−30℃〜−20℃／冷蔵−1℃〜+7℃まで、食品の最適温度に調節が可能
⑥冷凍機内蔵で設置及び配管工事不要
⑦キャスター付で移動が簡単

GTXS-76	520,000円(税別)
外形寸法	W1,796×D846×H760mm
有効内容量	460ℓ
電　源	AC200V 1φ 50／60Hz
消費電力	435／505W
製品質量	115kg

GTXS-77	620,000円(税別)
外形寸法	W2,146×D846×H760mm
有効内容量	570ℓ
電　源	AC200V 1φ 50／60Hz
消費電力	510／450W
製品質量	125kg

無風冷凍ショーケース
〈RIOシリーズ〉

−25℃ ※2

アイスクリーム、その他冷凍食品の
ディスプレイ販売

[主な特長]
①コーナー部分に曲面デザインを採用し、美観と安全性が向上
②一体成型タイプの窓枠を採用、演出効果抜群
③曲面ガラス付スライド扉採用で衛生面も安心
④無風冷却方式なので霜取りによる庫内温度の上昇がなく、食品の品質変化を防止
⑤高い冷凍能力でアイスクリームや冷凍食品など幅広く対応
⑥移動が楽なキャスター付き

RIO-100S	195,000円(税別)
外形寸法	W1,000×D650×H880 (766) mm
有効内容量	190ℓ
電　源	AC100V 1φ 50／60Hz
消費電力	362／328W
製品質量	63kg

RIO-150	258,000円(税別)
外形寸法	W1,500×D650×H880 (766) mm
有効内容量	325ℓ
電　源	AC100V 1φ 50／60Hz
消費電力	350／372W
製品質量	79kg

※2 外気温度25℃、湿度60%、無負荷、直射日光を受けない条件での庫内空気温度です。

無風プレハブ超低温 −60℃

納期問合せ製品

業界初！
風のない−60℃超低温プレハブ庫
庫内からユニットクーラーを排除

［主な特長］

①クーラーからの強冷風がなくなり、庫内での作業性が向上

②従来ユニットクーラーが占めていたスペースを食材の収納スペースに100%転換

③クーラー排除によりデフロスト時の機械的故障を根本的に削除

④単段圧縮機と特殊混合冷媒（フロン規制HFC対応）によるシステムで設備配管工事が簡略化され、さらにメンテナンスも軽減

⑤特殊混合冷媒（フロン規制HFC対応）の開発で小型冷凍機の選択が実現！ランニングコストも軽減

各サイズご相談ください

（写真は1坪一体型です。
写真のステンレス仕様はオプションになります。）

1坪一体型は
工場組立済みで
現地では通電作業
のみになります。
配管工事は不要です。

お客様の声　ユーザー様からいただいた喜びの声の一部をご紹介します。

水産経済新聞掲載

フリーザー導入で人件費が浮いた　（東京都・鮭小売）

『無風式のため、とにかく乾燥しない。解凍後の発色も良いし、身もピシッと引き締まる。品質の劣化がないので、新たな人員を雇わずに数ヶ月前から作りためておくことができ、安定供給が可能。24時間、文句もいわずに働いてくれるフリーザーの利用価値は高い。』

省スペースで大容量　（神奈川県・水産卸売）

『無風庫導入の決め手は収納量の多さ。クーラー無しの庫内はまるまる収納スペースだから従来型より建坪を節約できました。しかも綿毛のようなサラサラの霜はメンテナンスも容易。クーラーが無いから故障のリスクも減り、高価なマグロも安心して保管。木の棚を設置してマグロにやさしい管理をしています。』

※ご利用中の方々の詳しい資料をご用意しています。販売代理店またはダイレイまでご請求下さい。

まぐろフリーザー
〈Lシリーズ〉 納期問合せ製品

-60℃

大型店・魚市場仲卸業に最適なプロ用冷凍庫

クロマグロ・ミナミマグロの高級部位もOK

［主な特長］
①漁獲時の状態で長期安定保存が可能
②塩水や常時湿気の高い場所での設置に、びくともしないステンレスSUS-304を使用
③特殊混合冷媒（フロン規制HFC対応）を使用

−50℃〜−60℃の温度調整可能

COSEL EP-88 フロン規制対応商品

L-100	オープンプライス
外形寸法	W2,400×D1,110×H1,090mm
有効内容量	997ℓ
電　源	3P200V　50／60Hz
圧縮機	呼称出力 1,500W
製品質量	350kg

※2枚扉仕様

ドライコールド
〈DSシリーズ〉 納期問合せ製品

-80℃

ドライアイスも長持ちさせる超強力フリーザー

［主な特長］
①業界初！ ワンコンプレッサーシステムによる優れた冷却性能を実現
②余裕の超低温で、ドライアイスや高級食材など幅広く対応

コンプレッサー1つで−80℃を達成

ドライアイス保存に最適

COSEL EP-88 フロン規制対応商品

DS-208	780,000円（税別）
外形寸法	W925×D703×H855mm
有効内容量	191ℓ
電　源	AC100V　50／60Hz
消費電力	440／448W
製品質量	64kg

DS-78	580,000円（税別）
外形寸法	W555×D635×H875mm
有効内容量	63ℓ
電　源	AC100V　50／60Hz
消費電力	324／385W
製品質量	45kg

ドライアイス収容能力
（標準寸法25cm角・25kg）
DS-830………約42個
DS-520………約24個

DS-520	オープンプライス
外形寸法	W1,740×D930×H1,135mm
有効内容量	512ℓ
電　源	3P200V　50／60Hz
圧縮機	呼称出力 750W
製品質量	280kg

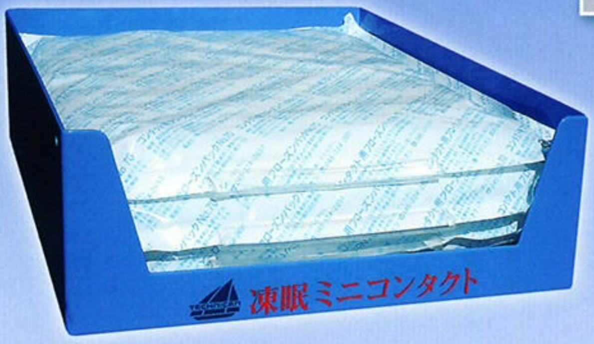
DS-830	オープンプライス
外形寸法	W2,440×D930×H1,135mm
有効内容量	828ℓ
電　源	3P200V　50／60Hz
圧縮機	呼称出力 1500W
製品質量	345kg

テクニカン製

凍眠Miniコンタクト

手軽に急速凍結ができる!

コスト・スペースの問題を一挙解決!
冷凍する食材を挟むだけで簡単凍結!



38,000円(税別)

アルミケース	約W28×D31×H10cm
液パック	約1.2リットル×4袋

※使用温度帯は−40℃まで

急速凍結庫

スタンダードモデル
standard model

−30℃の
超スピード凍結

リキッドフリーザー
各種ご案内いたします。

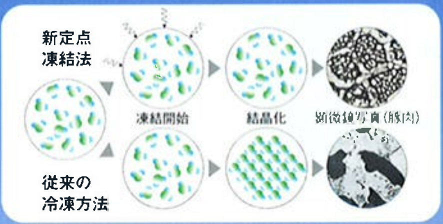
宮本冷機製

定点冷凍パワーフリーザー

電磁波エネルギー利用による凍結庫

鮮度と旨味を追求する新冷凍技術
[定点凍結法] TEITEN

定点凍結技術は、食品・食材を冷凍加工する際に、電磁波エネルギーを利用することで水分子同士の結合を抑え、自由水を細胞内のあるべき位置(定点)で本来の水分子単位に近い状態で凍結させる技術です。



【定点凍結のフリーザーなら可能です!】

□定点凍結のフリーザーは、凍結時の細胞膜破壊を極力抑えこむことで、凍結時の養分など水分と共に起こるドリップ現象を抑え、解凍後も鮮度や食感、風味を損なわず、本来の採りたて時同様の食材に復元します。

□一切の添加物を使用することなく、食品・食材の本来の色・香り・食感・旨味等を封じ込めたまま冷凍加工できます。

□一度定点凍結された食品・食材は、その後、保管冷凍庫(−20℃以下)で保管が可能であり、パックなどにより空気を遮断すると品質の劣化はほとんどみられません。

用途や形状、生産量にあわせて
ご案内いたします。

⚠安全に関するご注意

- ●このカタログに掲載の製品は屋内専用です。雨水のかからないところでご使用保管ください。
- ●ご使用の前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ●据え付け工事、電気工事等が必要な場合があります。お買いあげの販売店または資格のある専門業者にご相談ください。
- ●エーテル・ベンジン・アルコール・ライターのボンベなどの揮発性、引火性のあるものは庫内に入れないでください。爆発する危険があります。
- ●食品の保管用としてご使用ください。庫内に医薬品や学術試料などは入れないでください。食品の保管以外の用途で使用すると、保存品の品質低下などの原因になります。
- ●梅雨どきなど湿度の高い時は表面に露が付き床がぬれることがありますので、床がぬれても差し障りのない場所に据え付けてください。
- ●周囲温度は、5〜35℃の範囲でお使いください。
- ●周囲に燃えやすいものを置かないでください。
- ●コンセントは単独で使用してください。
- ●小型変電圧機を取り付けた回線でのご使用はおやめください。

◎製品性能に関するご注意: このカタログに掲載しております製品性能は下記に示す条件で計測されたものです。
外気温度30℃、湿度60%、無負荷、直射日光を受けない条件での庫内空気温度です。
◎設置上のご注意: 故障の原因となりますので、機種に応じて排熱スペースの確保をお願いします。

●カタログに掲載の製品は(冷凍)保管庫になりますので、水や多量のナマ物の凍結に使用しないで下さい。
●仕様および価格は、予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。●地方発送は梱包料、運送費は実費負担となります。
●本体価格には電気工事費は含まれません。電気工事はお近くの電気工事店へご相談ください。

No.2010.4

総発売元
株式会社ダイレイ
〒113-0034 東京都文京区湯島3丁目19番4号
TEL(03)3836-3481(代)/FAX(03)3836-3547
■大阪営業所(06)6338-3351 ■北陸営業所(0776)64-3151
■東北営業所(0225)88-3781

取扱店